

Tacos med kylling og ananas

Opskrift til 2-4 personer

Ingredienser

- 1 pakke små tortillas pandekager
- Knap en pose cheddarost
- 280 g kyllingebryst
- 2 tsk. karry
- 1 tsk. spidskommen
- salt og peber
- 3 spsk. olie til stegning
- 1 god håndfuld ananas
- lidt mynte og koriander
- 1/4 spidskål

Tomatsalsa

- 2 tomater
- 1/2 rødløg
- 1/2 fed hvidløg
- Et nip chili
- 1 håndfuld frisk koriander
- 2 spsk. olie
- Salt og peber
- 1 spsk. sirup
- 1 spsk. limesaft

Avocadocreme

- 1 avocado 1 spsk. limesaft 1/2 fed hvidløg Salt og peber 2 spsk. creme fraiche

Sådan gør du

1. Skær kylling i små stykker og steg det i olie og krydderier.
Snit ananas i små tern og kom det + finthakkede urter i blandingen.
2. Kom så lidt cheddarost på tortillas og bag dem til osten smelter. Jeg bruger en airfryer og lægger dem lidt tæt, så de folder op! Du kan også bare bage dem i ovnen, men hvis du gerne vil have denne her buede form, skal de ligge lidt tæt.
3. Fyld dem med fintsnittet spidskål.
4. Lav en avocadocreme og fyld i.
5. Lav en tomatsalsa og kom i.
6. Fyld det her kyllinge-ananas snask i og spis.